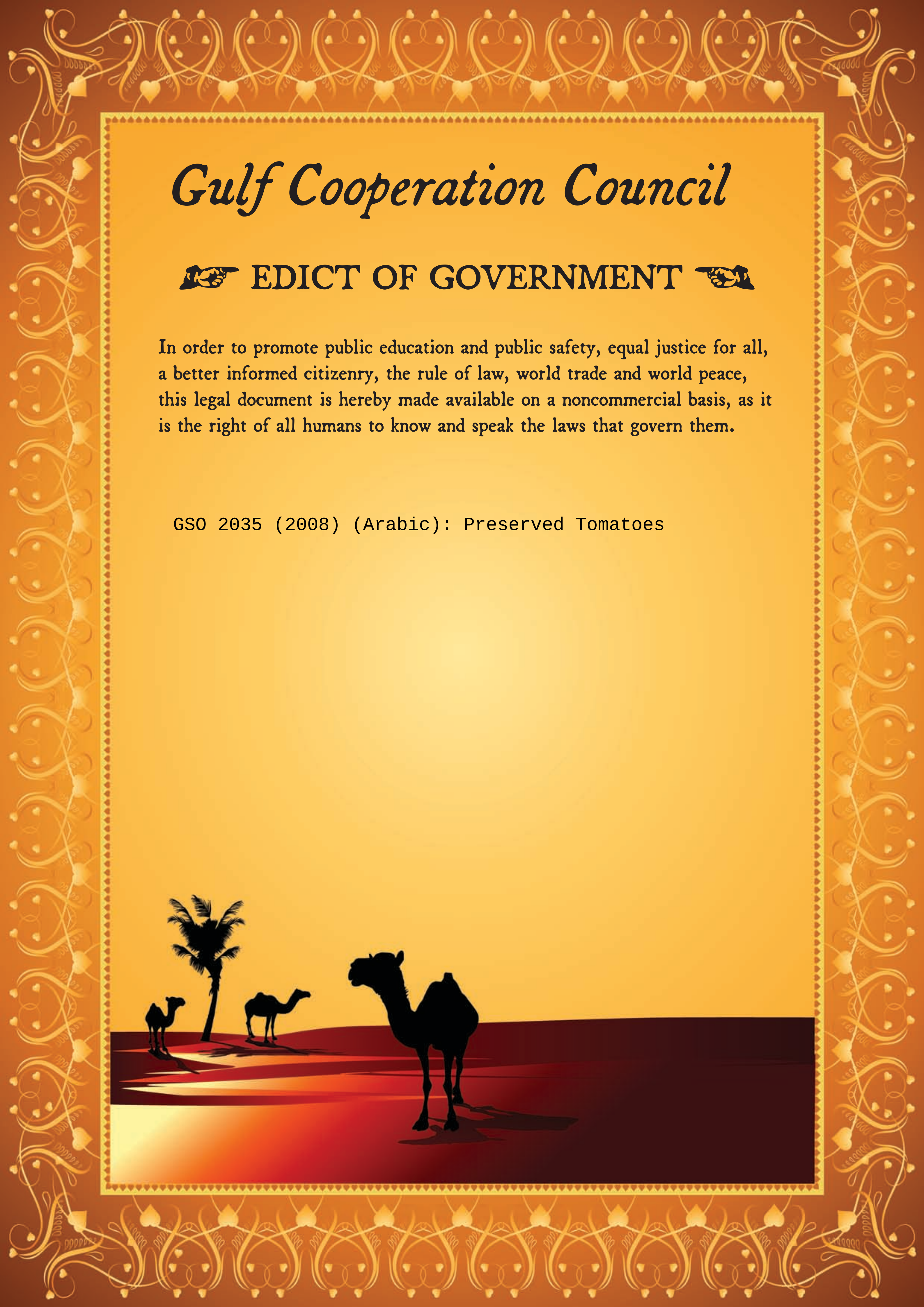


Gulf Cooperation Council

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2035 (2008) (Arabic): Preserved Tomatoes

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS/ CAC 13:2008
CODEX STAN 13-1981

الطماطم المحفوظة
Preserved Tomatoes

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بتبني المواصفة القياسية الدولية رقم CODEX STAN 13-1981 "الطماطم المحفوظة" باللغتين العربية والانجليزية والتي أصدرتها هيئة الدستور الغذائي وقامت دولة الإمارات العربية المتحدة بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products"Has adopted the international standard No. CODEX STAN 13 - 1981" Preserved Tomatoes" issued by Codex Alimentarius Commission which has been translated into Arabic. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) without any technical modifications by GSO Board of Directors in its meeting No. ( ), held on / / H, / / G.

الطماطم المحفوظة

1. المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالطماطم المحفوظة المعدة للاستهلاك المباشر، أو لأغراض التموين أو إعادة التعبئة، أو للعمليات التصنيعية، ولا تشمل الطماطم المجفف أو الطماطم المحفوظة المحتوية على خضراوات أخرى مثل الفلفل والبصل بكميات قد تغير نكهتها أو طعمها أو رائحتها.

2. المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
2.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
3.2 الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي 21، مبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية.
4.2 GSO/CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".
5.2 GSO/CAC 150 " ملح الطعام ".
6.2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".
7.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
8.2 GSO 148 "السكر".
9.2 GSO 1057 "مركزات الطماطم".
10.2 مشروع المواصفة القياسية الخليجية GSO CAC MRL / 1:2008"الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية".
11.2 مدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلبة قليلة الحموضة والمحمّضة 23 /1979 مراجعة ثانية/1993 الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.

3. المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

1.3 تعريف المنتج: الطماطم المحفوظة:
1.1.3 المنتج المحضر من الطماطم الطازجة، المغسولة والناضجة، والمطابقة لخصائص ثمار *Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* p.Mill، من الصنف الأحمر أو المائل إلى الاحمرار على أن تكون نظيفة وسليمة، ومزالة السيقان والقمع.
2.1.3 المعلبة مع أو بدون وسط تعبئة مناسب وبمكونات توابل ملائمة للمنتج.
3.1.3 المعاملة بالحرارة المناسبة قبل أو بعد إغلاق العبوات لمنع فسادها.
2.3 الأنواع المختلفة
مجموعات متنوعة من الطماطم (مزارع مفتوحة التلقيح أو مهجنة) والتي تتعلق بشكل أو خصائص فيزيائية أخرى معينة مثل:
1.2.3 دائري : كروي أو شبه كروي الشكل.

2.2.3 الشكل المُطول: أسطواني، أجاصي، بيضاوي أو خوخي.

3.3 أساليب التحضير

الطماطم المحفوظة في هذه الأساليب محضرة بالشكل الكامل أو غير الكامل ويكون الشكل الكامل عادة منزوع القشرة أما إذا لم تتم إزالة القشرة فإن الأسلوب يعتبر بالإضافة لذلك "غير مقشر" مثل:

1.3.3 الكامل: الطماطم الذي يبقى على شكله الأولي بعد التصنيع.

2.3.3 غير الكامل(قطع): الطماطم الذي يعصر أو يقطع إلى أجزاء والذي قد يكون شكله غير منتظم أو منتظم ويجب أن يكون محدداً بصورة أفضل إعتماداً على نوع الهرس أو القطع:

1.2.3.3 مًكعب: تقطيع الطماطم إلى مكعبات.

2.2.3.3 قطع: تقطيع الطماطم بشكل عمودي إلى محور طولي في دوائر مع سماكه منتظمة.

3.2.3.3 أوتاد: تقطيع الطماطم إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً.

4.2.3.3 لب أو معصورة أو مهروسة: طماطم مفرومة ، أو مهروسة أو لب حسب المناسب.

3.3.3 أساليب أخرى: يُسمح بأي شكل من أشكال التقديم بشرط أن يكون :

1.3.3.3 مُتميزاً بما يكفي عن الأشكال الأخرى في هذه المواصفة.

2.3.3.3 يستوفي كل المتطلبات ذات العلاقة بالمواصفة، وكذلك المتطلبات المتعلقة بتحديد العيوب، الوزن المصفى، وأية متطلبات أخرى قابلة للتطبيق على الشكل أو الأشكال المعروضة في هذا البند.

3.3.3.3 موصوفة بشكل كافي على بطاقة البيان لتجنب أي تشويش أو تضليل المستهلك.

4.3 أنواع العبوات

1.4.3 معبأ صلب: أي بدون وسط تعبئة مضاف.

2.4.3 عبوات منتظمة: مع وسط تعبئة إضافي، كما هو موصوف في البند 2.1.4.

4. التركيب الأساسي وعوامل الجودة

1.4 التركيب

1.1.4 المكونات الأساسية

هي الطماطم على النحو المعرف في البند 3 ووسط التعبئة كما هو موضح في البند 2.1.4

2.1.4 أوساط التعبئة

قد تعبأ الطماطم المحفوظة بأوساط التعبئة التالية:

1.2.1.4 عصير[1]: السائل الناتج من الطماطم الناضجة، أو النواتج المتبقية من إعداد الطماطم للتعليب أو من تخفيف تركيز الطماطم.

2.2.1.4 معجون الطماطم أو مركز الطماطم: وفقاً للمواصفة المذكورة في البند 9.2 .

3.2.1.4 اللب: الطماطم المقشورة المهروسة.

4.2.1.4 الماء: في الطماطم المحفوظة غير المقشورة فقط.

3.1.4 مكونات أخرى مسموحة مثل:

1.3.1.4 توابل، أعشاب عطرية (مثل أوراق الريحان) وخلاصات طبيعية ماعدا نكهة الطماطم.

[1] في هذه المواصفة، " عصير" يجب أن لا يقصد به عصير فاكهة (بما فيه عصير الطماطم) كما عُرف في المواصفة العامة للكودكس لعصائر الفاكهة والنكتار (مواصفة كودكس 247-2005).

2.3.1.4 ملح الطعام المطابق للمواصفة المذكورة في البند 5.2.

3.3.1.4 المواد المحمضة والسكريات المطابقة للمواصفة المذكورة في البند 8.2.

2.4 متطلبات الجودة

يكون للطماطم المحفوظة خاصية اللون الطبيعي للطماطم الناضجة، المصنعة بشكل مناسب، ولها النكهة والرائحة الطبيعية للمنتج وخالية من النكهة أو الروائح الغريبة، ويكون للطماطم المحفوظة مع المكونات الخاصة خاصية النكهة المميزة للمكون المضاف.

1.2.4 تعاريف العيوب ومصطلحات أخرى استخدمت في البند 3.3

1.1.2.4 كامل أو تقريباً كامل: طماطم من أي حجم بحيث لم يتغير شكلها الخارجي بشكل أساسي بعد نزع اللب أو التشذيب، وقد يعاد تخزينها على شكلها الأصلي ، وقد تكون متشققة بعض الشيء أو متقطعة بدون أن يؤثر ذلك على الشكل.

2.1.2.4 المادة القلبية غير المقبولة: لها قوام صلب وليفي أو نسيج من الطماطم الذي يظهر لب أو بذور الطماطم بشكل غير مقبول من حيث المظهر وقابليتها للأكل.

3.1.2.4 التبقعات: مساحات على السطح تعرضت للجروح ونتيجة لذلك تظهر بوضوح تغيرات في اللون أو القوام في النسيج الطبيعي بحيث يجب إزالتها أثناء التصنيع.

4.1.2.4 مادة نباتية غريبة: أوراق الطماطم، السيقان، بقايا الزهرة، وأي مادة نباتية مماثلة.

5.1.2.4 القشرة (أو الجلد): القطع المتبقية من القشرة التي يكون طولها أكثر من 5 مم والتي تلتصق بلب الطماطم أو تتواجد بشكل طليق في العبوة.

2.2.4 الحجم الكامل

الطماطم المحفوظة بشكل " كامل " بحيث لا تقل النسبة الوزنية للحبات الكاملة أو شبه الكاملة عن 65 ٪ من الطماطم المصفاة في كل العبوات تقريباً، وتكون هذه النسبة للعُلب الصغيرة (أقل من 500 غرام وزن صافي) 70 ٪ .

3.2.4 العيوب والتفاوت المسموح

يجب إعداد المنتج النهائي من مواد وضمن ممارسات تضمن أن يخلو المنتج من الشوائب والمواد النباتية الغريبة وأن لا يحتوي على عيوب أضافية سواء تم أو لم يتم ذكرها في هذه المواصفة بحيث لا تزيد عن الحدود التالية :

1.3.2.4 المقشرة (فقط للأشكال الكاملة أو المقشرة):

المقشرة كاملة: لا تزيد على 30 سم^2/ كغ مساحة كلية في كامل المحتويات.

2.3.2.4 التبقعات

أن لا تتجاوز مساحتها 3.5 سم^2 / كغ في كامل المحتويات.

3.3.2.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند(7.2).

4.3.2.4 يجب أن لا يتجاوز الرقم الهيدروجيني (pH) على 4,5 .

3.4 تصنيف " العيوب "

أي عبوة لا تحقق واحد أو أكثر من متطلبات الجودة الواردة في البند 2.4 تعتبر " معيبة ".

4.4 قبول الدفعة

يجب اعتبار الدفعة مطابقة لمتطلبات الجودة المشار لها في البند 2.4 عندما تحقق التالي :

4.4.1 عدد " العيوب" لا يتجاوز العدد المقبول (c) من خطة سحب العينات المناسبة(AQL 6.5).
4.4.2 الحد الأقصى للحدود الميكروبيولوجية لا يتجاوز الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند (7.2). (معايير القبول هذه لا تطبق على العبوات المخصصة للبيع بغير التجزئة) .

5. المضافات الغذائية

5.1 منظمات الحموضة

الرقم الدولي INS	أسم المادة المضافة	الحد الأقصى
330	حمض الليمونيك	حسب طرق التصنيع الجيد GMP
331(i)	سترات صوديوم ثنائي هيدروجين	
331 (iii)	سترات ثلاثي صوديوم	
332(i)	بوتاسيوم ثنائي هيدروجين سترات	
332 (ii)	سترات ثلاثي بوتاسيوم	
333	سترات كالسيوم	
575	جليكونو- دلتا لاكتون	

5.2 مساعدات التصلب

الرقم الدولي INS	أسم المادة المضافة	الحد الأقصى
327	لاكتات كالسيوم	حسب طرق التصنيع الجيد GMP
333	سترات كالسيوم	
509	كلورايد كالسيوم	

6. الملوثات

6.1 بقايا مبيدات الآفات
6.1.1 لا يزيد الحد الأعلى لمتبقيات المبيدات على تلك الحدود الواردة في المواصفة المذكورة في البند 10.2.
6.1.2 تقدير الحد الأقصى لبقايا مبيدات الآفات يجب أن يأخذ بالاعتبار المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان وقدرت القيمة المرجعية للفاكهة الطازجة 4,5.
6.2 الملوثات الأخرى
6.2.1 لا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة المذكورة في البند 4.2.
6.2.2 تقدير الحد الأقصى للملوثات والسموم يجب أن يأخذ بالاعتبار المواد الصلبة الطبيعية القابلة للذوبان وقدرت القيمة المرجعية للفاكهة الطازجة 4,5.

7. المتطلبات الصحية

1.7 أن يتم تحضير وتداول المنتج طبقاً للمواصفة المذكورة بالبند 6.2 ومدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها والمذكورة بالبند 11.2.

2.7 أن يكون مطابقاً لما نصت علية الخطوط التوجيهية والمذكورة بالبند 3.2 [2].

3.7 أن لا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية في المنتج لما نصت عليه المواصفة المذكورة في بند (7.2) .

8. الأوزان والمقاييس[3]

1.8 تعبئة العبوات

1.1.8 الحد الأدنى للتعبئة

يجب أن لا يقل حجم المحتويات عن 90 ٪(مع وسط التعبئة عندما يكون ذلك مناسباً) من السعة المائية الكلية للعبوة عند ملئها تماماً بالماء المقطر على درجة حرارة 20ْس.

2.1.8 تصنيف "العيوب"

أي عبوة لا تستوفي الحد الأدنى للمتطلبات المذكورة في البند 1.1.8 ينبغي إعتبارها "معيبة".

3.1.8 قبول الدفعة

تعتبر الدفعة مطابقة لمتطلبات البند 1.1.8 عندما تكون العبوات المعيبة وفقاً للبند 2.1.8 لا تتجاوز العدد المقبول (c) من خطة سحب العينات المناسبة (AQL 6.5).

4.1.8 الحد الأدنى من الوزن المصفى

1.4.1.8 يجب أن لا يقل الوزن المصفى للمنتج عن 50 ٪ محسوباً على أساس وزن الماء المقطر عند درجة 20ْس لعبوة بعد تعبئتها بشكل كامل[4].

2.4.1.8 قبول الدفعة

متطلبات الحد الأدنى للوزن المصفى تكون مطابقة عندما يكون متوسط الوزن المصفى لجميع العبوات المفحوصة لا يقل عن الحد الأدنى المطلوب، بشرط أن لا يكون هنالك نقص غير منطقي في العبوات المفردة.

---

2) بالنسبة للمنتجات التي تعتبر معقمة تجارياً وفقاً لمدونة الممارسات الصحية الدولية الموصى بها للأغذية المعلبة قليلة الحموضة والمحمّضة الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي لا يوصى بتطبيق المعايير الميكروبيولوجية لأنها لا تقدم فائدة للمستهلك في توفير غذاء آمن وصالح للاستهلاك الآدمي..

3) أحكام هذا البند لا ينطبق على غير حاويات البيع بالتجزئة.

4) للعبوات الغير معدنية الصلبة مثل المرطبانات الزجاجية، يتم التقدير على أساس احتساب وزن الماء المقطر عند درجة 20ْس لعبوة بعد تعبئتها بشكل كامل وتنقص 20 ملم.

9. البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية 9 ، يجب أن تتوفر البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية:

1.9 اسم المنتج:

1.1.9 "طماطم مقشرة" أو "طماطم مقشرة كاملة" للطماطم الكاملة إذا أزيلت قشرتها.

2.1.9 "طماطم " لأشكال العرض الأخرى.

3.1.9 "الطماطم غير المقشرة" إذا لم تتم إزالة القشرة أو إذا كانت الشروط المشار إليها في البند 5.1.2.4 غير مطابقة.

2.9 شكل العرض كما في البند 3.3 ووسط التعبئة كما في البند 2.1.4 بحيث يكون جزءاً من الاسم .

3.9 طماطم (س): حيث س هو المكون الإضافي و/أو اسم أهم المكونات الداخلة إذا كان هذا المنتج حسب ما هو وارد في البند 3.1.4.

4.9 أساليب أخرى: إذا تم الإنتاج بأساليب أخرى (بند 3.3.3)، يجب أن يذكر ذلك بحيث يكون جزءاً من الاسم لتجنب تشويش أو تضليل للمستهلك.

5.9 قد يذكر على البطاقة:

1.5.9 نوع العبوة " صلبة" إذا كانت العبوة تتفق مع البند 1.4.3.

2.5.9 وسط التعبئة: "عصير" أو غيرها، إذا كانت العبوة تتفق مع البند 2.1.4.

6.9 يجب تزويد الحاوية أو الوثائق المرافقة بالمعلومات الكافية، وعدا ذلك يجب ذكر اسم المنتج، التعريف بالدفعة، واسم وعنوان المصنّع، المعبأ، الموزع أو المستورد، وكذلك تعليمات التخزين، على العبوات. ومع ذلك يمكن أن تستبدل بعلامة التعريف بدون ذكر اسم وعنوان المصنّع ، المعبأ، الموزع أو المستورد ، بشرط أن تكون العلامة واضحة التعريف مع المستندات المرفقة بها.

7.9 مدة الصلاحية للمنتج حسب ما هو وارد بالمواصفة المذكورة بالبند 2.2.

10. طرق التحليل وأخذ العينات

البند	الطريقة	المبدأ	النوع
الكالسيوم	NMKL 153:1996	الامتصاص الذّري قياس شدة موجات الطيف	II
	968.31 AOAC (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	Complexometry Titrimetry	III
الوزن الجاف	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للكودكس الفواكه والخضراوات المصنعة)	Sieving Gravimetry	I
	ISO UNIUN SERIES 2331*		I(TE)
تعبئة العبوات	CAC/RM 46-1972 (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	الوزن	I
العد الفطري	AOAC 965.41	هاوارد العد الفطري	I
الرقم الهيدروجيني (pH)	NMKL 179:2005	Potentiometry	II
	AOAC 981.12		III
المواد الصلبة (قابلة للذوبان)	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (الطريقة العامة للكودكس للفواكه والخضراوات المصنعة)	Refractometry	I

* فقط لشكل الطماطم المهروسة. مُصدق عليه مؤقتاً (TE).

11. تحديد السعة المائية للعبوات
(CAC/RM 46-1972 [5])

1. المجال
تطبق هذه الطريقة على العبوات الزجاجية [6] .

2. التعريف
السعة المائية الكلية للعبوة هي حجم الماء المقطر عند درجة حرارة 20ْس بعد ملئها بشكل كامل.

3. الأجراء
1.3 اختيار العبوة السليمة من جميع النواحي.
2.3 غسل وتجفيف ووزن العبوة الفارغة.
3.3 ملء العبوة بالماء المقطر على درجة حرارة 20ْس إلى مستوى أعلى منه، ووزّن العبوة وهي ممتلئة.

4. الحسابات وتقدير النتائج
طرح الوزن الموجود في 2.3 من الوزن الموجود في 3.3 يعتبر الفارق هو وزن الماء اللازم لملء العبوة (النتائج يعبر عنها بــ مل ماء).

---
5) بصيغتها المعدلة من قبل اللجنة على طرق التحليل وأخذ العينات، ALINORM 03/23، ملحق VI-H.
6) لتحديد سعه الماء في العبوات المعدنية فإن مرجع الطريقة هو ISO 90.1:1986.

المصطلحات الفنية

tomato(*Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill)............................الطماطم
pesticides residues...بقايا المبيدات
food additives .... مواد مضافة
net weight.. وزن صافي
water capacity...السعة المائية
distilled water..الماء المقطر
solid Pack..معبأ صلب
lot..الدفعة
defectives ....المعيبة
blemishes...التبقعات
tomato Puree ....معجون الطماطم
hybrids ....مهجن
Pollinated...ملقح
GMP...ممارسات التصنيع الجيد